

OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA'MINLASHDA ME'YORIY-HUQUQIY VA METROLOGIK BAZANING XALQARO TALABLAR BILAN MUVOFIQLIGI

Rashidova Gulasalxon Nodirovna

Mustaqil tadqiqotchi.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.23271354>

Annotatsiya. Mazkur tezisda O'zbekistonda oziq-ovqat, xususan, go'sht va go'sht mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashning mavjud me'yoriy-huquqiy va metrologik bazasi tahlil qilinadi. Amaldagi qonunchilik, milliy standartlar, o'lchash vositalarini kalibrlash va davlat metrologik nazorati holati xalqaro talablar, ISO 22000:2018 hamda Yevroosiyo iqtisodiy ittifoqining TR TS 034/2013 talablari bilan qiyosiy baholanadi. Tahlil natijasida standartlarning dolzarbligi, o'lchash vositalarining kalibrlanishi, kuzatuvchanlik, laboratoriya infratuzilmasi va HACCP tamoyillarini amaliyotga joriy etish bo'yicha mavjud muammolar aniqlanadi.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat xavfsizligi, go'sht mahsulotlari, me'yoriy-huquqiy baza, metrologiya, kalibrlash, ISO 22000:2018, HACCP, TR TS 034/2013, kuzatuvchanlik, standartlashtirish.

Kirish

Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash zamonaviy oziq-ovqat sanoatining ustuvor yo'nalishlaridan biridir. Ayniqsa, go'sht va go'sht mahsulotlari mikrobiologik, fizik-kimyoviy hamda veterinariya-sanitariya xavflariga yuqori darajada moyil bo'lgan mahsulotlar qatoriga kiradi. Shu sababli xavfsizlikni ta'minlash xomashyoni qabul qilishdan boshlab ishlab chiqarish, saqlash, tashish va realizatsiyagacha bo'lgan barcha bosqichlarni qamrab oluvchi tizimli yondashuvni talab qiladi.

O'zbekistonda oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini tartibga soluvchi huquqiy baza shakllangan bo'lsa-da, uni xalqaro amaliyot bilan uyg'unlashtirish va amaliy ijrosini kuchaytirish zarur. Xususan, xavflarni oldindan aniqlash, kuzatuvchanlik, HACCP tamoyillari, zamonaviy metrologik nazorat va xalqaro standartlar asosida boshqaruv tizimlarini joriy etish dolzarb masalalardan hisoblanadi.

O'zbekistonda oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini tartibga soluvchi asosiy huquqiy hujjatlardan biri "Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi qonundir. Mazkur baza oziq-ovqat xavfsizligi uchun asos yaratgan bo'lsa-da, zamonaviy HACCP, ISO 22000, raqamli monitoring va to'liq kuzatuvchanlik mexanizmlarini yanada kuchaytirish talab etiladi.

Me'yoriy baza tahlili shuni ko'rsatadiki, go'sht va go'sht mahsulotlari bo'yicha 2024-yil holatiga 87 ta milliy standart mavjud bo'lib, ularning qariyb 43 foizi 2015-yilgacha qabul qilingan. Bu holat standartlarning bir qismini zamonaviy ilmiy-texnik talablar va xalqaro standartlarga muvofiq qayta ko'rib chiqish zarurligini ko'rsatadi.

Ayniqsa, oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimiga tegishli O'zDSt ISO 22000 standartining ISO 22000:2005 versiyasiga asoslanganligi muhim muammo hisoblanadi. ISO 22000:2018 esa risklarni boshqarish, jarayonlarni tizimli nazorat qilish va oziq-ovqat xavfsizligi tizimi samaradorligini oshirishga yo'naltirilgan.

Oziq-ovqat xavfsizligi tizimining samaradorligi o'lchash natijalarining ishonchliligiga bevosita bog'liq. Go'sht sanoatida harorat, pH, massa, namlik va boshqa ko'rsatkichlarni aniqlashda foydalaniladigan o'lchash vositalari muntazam tekshirilishi va kalibrlanishi lozim.

Tahlil qilingan ma'lumotlarga ko'ra, 2023-yilda go'sht korxonalarida haroratni o'lchash vositalarining 61,4 foizida amal qilish muddati tugagan yoki kalibrlash holati talabga javob bermagan. pH-metrlarning 47,8 foizi kalibrlanmagan, sanoat tarozilarining 38,2 foizi davlat metrologik tekshiruvdan o'tmagan. Bundan tashqari, korxonalarning 72,6 foizida kalibrlash protokollari yoki tegishli hujjatlar mavjud bo'lmagan.

Mazkur ko'rsatkichlar metrologik ta'minotning zaif bo'g'inlardan biri ekanligini ko'rsatadi. Noto'g'ri yoki ishonchsiz o'lchash natijalari ishlab chiqarish jarayonidagi xavfli omillarni o'z vaqtida aniqlamaslikka olib kelishi mumkin.

O'lchash natijalarining milliy va xalqaro etalonlar bilan kuzatuvchanligini ta'minlash muhim. Shu sababli o'lchash noaniqligini baholash, GUM tamoyillarini qo'llash va zamonaviy kalibrlash tizimini rivojlantirish zarur.

O'zbekiston go'sht sanoatining xalqaro bozorlarga chiqishi oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimlarini xalqaro standartlarga muvofiqlashtirishni talab qiladi. Ayniqsa, ISO 22000:2018, HACCP tamoyillari hamda eksport yo'nalishlarida qo'llaniladigan texnik reglamentlarning bajarilishi muhimdir.

Tahlil ma'lumotlariga ko'ra, go'sht korxonalarida HACCP tizimining hujjatlashtirilgan holati 31,4 foiz, kuzatuvchanlik tizimining mavjudligi 23,7 foiz, metrologik ta'minotning talab darajasida bajarilishi taxminan 38 foiz, xodimlarni tegishli tayyorlash darajasi 21 foiz atrofida baholangan. Laboratoriyalarni akkreditatsiyadan o'tkazish ko'rsatkichi taxminan 12 foizni tashkil etgan.

O'zbekistonning Rossiya, Qozog'iston va Qirg'iziston kabi davlatlarga go'sht mahsulotlarini eksport qilish imkoniyatlari nuqtayi nazaridan EAEUning TR TS 034/2013 texnik reglamenti muhim ahamiyatga ega. Tahlil qilingan ma'lumotlarda ushbu talablar bilan o'rtacha muvofiqlik darajasi 54,3 foiz atrofida qayd etilgan.

Yevropa Ittifoqi bozoriga chiqishda oziq-ovqat xavfsizligi va hayvonot mahsulotlariga nisbatan qat'iy talablar qo'yiladi. Shu sababli eksportni kengaytirish uchun ishlab chiqarish korxonalarini xalqaro talablar asosida texnik va tashkiliy qayta jihozlash, laboratoriya nazoratini kuchaytirish hamda to'liq kuzatuvchanlik tizimini joriy etish muhimdir.

Muammolar va ularni takomillashtirish yo'nalishlari:

1. Milliy standartlarni muntazam yangilab borish va ularni ISO, Codex Alimentarius hamda boshqa xalqaro talablar bilan uyg'unlashtirish.
2. ISO 22000:2018 talablarini real ishlab chiqarish jarayonlariga integratsiya qilish.
3. Harorat o'lchagichlari, pH-metrlar, tarozilar va boshqa nazorat vositalarining muntazam kalibrlanishi hamda tekshirilishini ta'minlash.
4. Kalibrlash natijalarining milliy va xalqaro etalonlar bilan kuzatuvchanligini ta'minlash, o'lchash noaniqligi va GUM tamoyillarini joriy etish.
5. Hududlarda akkreditatsiyalangan laboratoriyalar sonini ko'paytirish va zamonaviy sinov usullarini joriy etish.

6. HACCP, ISO 22000, metrologiya va oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha mutaxassislar malakasini muntazam oshirish.

7. Xomashyo, ishlab chiqarish va tayyor mahsulot harakatini raqamli kuzatish orqali kuzatuvchanlikni kuchaytirish.

Xulosa

Tahlil natijalari O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash uchun zarur bo'lgan me'yoriy-huquqiy baza shakllanganligini, biroq uning xalqaro talablar bilan to'liq uyg'unligi va amaliy ijrosida qator muammolar mavjudligini ko'rsatdi. Milliy standartlarning 43 foizga yaqini 2015-yilgacha qabul qilinganligi, ayrim standartlarning eskirgan xalqaro versiyalarga asoslanganligi ularni tizimli ravishda yangilash zarurligini ko'rsatadi.

Metrologik ta'minotdagi holat ham alohida e'tiborni talab qiladi. Harorat o'lchash vositalarining 61,4 foizi, pH-metrlarning 47,8 foizi bo'yicha aniqlangan kamchiliklar o'lchash natijalarining ishonchliligiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin. Shu sababli metrologik nazoratni oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimining ajralmas qismi sifatida shakllantirish maqsadga muvofiq.

Umuman olganda, go'sht sanoatida xalqaro talablarga muvofiqlikni oshirish uchun ISO 22000:2018 va HACCP tamoyillarini amaliy joriy etish, milliy standartlarni yangilash, metrologik kuzatuvchanlikni ta'minlash, akkreditatsiyalangan laboratoriyalar tarmog'ini kengaytirish va raqamli kuzatuvchanlik tizimlarini rivojlantirish ustuvor vazifalar sifatida belgilanishi lozim.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasining "Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi Qonuni.
2. O'zbekiston Respublikasining "Metrologiya to'g'risida"gi Qonuni.
3. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo'yicha O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 28-yanvardagi qaror va farmonlari.
4. ISO 22000:2018. Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain.
5. TR TS 034/2013. "Meat and meat products" texnik reglamenti.
6. Codex Alimentarius Commission. Oziq-ovqat xavfsizligi va gigiyenasi bo'yicha xalqaro talablar.
7. O'zDSt standartlari: go'sht, go'sht mahsulotlari, mikrobiologik ko'rsatkichlar va oziq-ovqat xavfsizligi boshqaruv tizimlariga oid me'yoriy hujjatlar.